

menu

created by Karol Okrasa

desery / desserts

Kakaowa tarta z limonkowym curdem i lodami śliwkowo-imbirowymi

Cocoa tart with lime curd, plum and ginger ice cream

1, 3, 7, 8

38PLN

sommelier selection Oremus Tokaji Szamorodni Sweet 10 cl / 58 pln

Parfait chałwowy z tiulem orzechowym, musem z wędzonej śliwki i glazurowaną węgierką

Halvah parfait with nut cookie, smoked plum mousse and glazed purple plum

3, 7, 8

38PLN

sommelier selection Graham's 20 Years Old Tawny Port 4 cl / 42 pln

Dyniowe ciasto drożdżowe z musem orzechowym i lodami jabłkowymi

Pumpkin yeast cake with nut mousse and apple ice cream

1, 3, 7, 8

32PLN

sommelier selection Sherry Ximenez – Spinola Old Harvest 10 cl / 65 pln

Wegańskie brownie z fasoli z lodami gryczanymi

Vegan bean brownie with buckwheat ice cream

8

38PLN

sommelier selection Glenmorangie Lasanta 4 cl / 55 pln

Wybór serów

Cheese selection 7, 8, 9

70 PLN

Alergeny: ¹gluten, ²skorupiaki/shellfish ³jaja/eggs ⁴ryby/fish, ⁵orzeszki ziemne/peanuts ⁶soja/soya, ⁷białka mleka i laktozę/ milk protein and lactose ⁸orzechy/nuts, ⁹seler/ celery, ¹⁰gorczyca/charlock, ¹¹ziarna sezamu/ sesame seeds ¹²dwutlenek siarki/ sulphur dioxide, ¹³lupin/lupin, ¹⁴mięczaki/ molluscs

Jeżeli mają Państwo specjalne restrykcje żywieniowe, alergię lub zalecenia medyczne prosimy o poinformowanie osoby przyjmującej Państwa zamówienie w celu przekazania wszelkich uwag do naszego Szefa Kuchni.

If you have a serious dietary restriction, allergy or medical condition we strongly suggest to contact our dedicated staff and your question or concerns be forwarded to our Chef